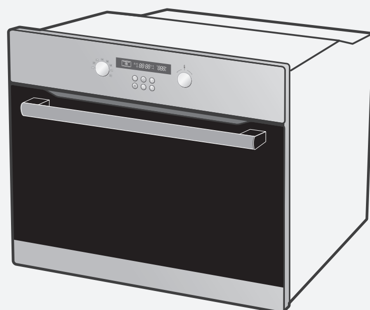
SAMSUNG

Uputstva za instalaciju i upotrebu

Ugradna pećnica



BF62CCST

Korisnički priručnik

Sadržaj

SR

Upotreba priručnika

Hvala vam što ste odabrali ugradnu pećnicu kompanije SAMSUNG.
Korisnički priručnik sadrži važne informacije o bezbednosti i uputstva koja će vam pomoći pri rukovanju i održavanju aparata.
Pročitajte ovaj korisnički priručnik pre nego što počnete da koristite pećnicu i sačuvajte ga za buduću upotrebu.
U tekstu ovog korisničkog priručnika sa koriste sledeći simboli.



Važno



Napomena

Uputstva u vezi sa bezbednosti

Instalaciju pećnice mora obaviti samo ovlašćeni električar. Osoba koja instalira pećnicu je odgovorna za povezivanje uređaja na izvor napajanja u skladu sa odgovarajućim preporukama o bezbednosti.

Bezbednost pri radu sa strujom

Ukoliko je pećnica ošetćena pri transportu, nemojte je povezivati.

- Uređaj treba da poveže na izvor napajanja isključivo **za to posebno ovlašćeni električar**.
- U slučaju neispravnosti ili oštećenja uređaja, nemojte ga uključivati.
- **Popravke** treba da izvrši isključivo **ovlašćeni serviser**. Nestručna popravka može vama i drugima da prouzrokuje štetu. Ukoliko pećnica treba da se popravi, obratite se Servisnom centru SAMSUNG ili vašem prodavcu.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora se zameniti specijalnim kablom ili odgovarajućim kablom proizvođača ili ovlašćenog servisera.
- Strujni kablovi ne bi smeli da dodiruju pećnicu.
- Pećnica bi trebalo da bude povezana na izvor napajanja proverenom sklopkom ili osiguračem. Nemojte koristiti pomoćne utičnice ili produžne kablove.
- Natpisna ploča se nalazi sa desne strane vrata.
- Aparat bi trebalo isključiti iz izvora napajanja kada se popravlja ili čisti.
- Pazite kada uključujete električne aparate u utičnice blizu pećnice.

UPOZORENJE:

Aparat bi trebalo isključiti pre zamene lampe da bi se izbegla mogućnost strujnog udara.
Tokom rada pećnice, unutrašnje površine postaju veoma vruće.

Važna uputstva u vezi sa bezbednosti (Nastavak)

SR

Bezbednost u toku rada

- Ova pećnica je dizajnirana samo za pripremanje hrane u domaćinstvu.
- U toku rada, unutrašnje površine pećnice postaju vruće i mogu prouzrokovati opekotine. Nemojte dodirivati grejne elemente ili unutrašnje površine pećnice dok se ne ohlade.
- Nekada ne stavljajte zapaljive materijale u pećnicu.
- Površine pećnice postaju vruće kada aparat radi na visokoj temperaturi određeni vremenski period.
- U toku kuvanja pažljivo otvarajte vrata pećnice jer topao vazduh i para veoma brzo izlaze.
- Kada pripremate jela koja sadrže alkohol, on može da ispari zbog visoke temperature, a isparenje može da prouzrokuje požar ako dođe u dodir sa vrućim delom pećnice.
- Zbog vaše sigurnosti, nemojte koristiti vodene ili parne čistače.
- Decu bi trebalo čuvati na bezbednoj udaljenosti od pećnice kada je u upotrebi.
- Smrznuta jela poput pica bi trebalo pripremati na žičanoj rešetki. Ako koristite podlogu za pečenje, ona se može vremenom deformisati zbog velikih promena temperature.
- Nemojte prosipati vodu po dnu pećnice kada je još topla. To bi moglo prouzrokovati oštećenje emajlirane površine.
- Vrata pećnice moraju biti zatvorena u toku rada.
- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijumskom folijom i nemojte stavljati podloge za pečenje ili limene posude na njega. Aluminijumska folija blokira toplotu koja može da ošteti emajlirane površine i prouzrokuje loše izhode pripremanja hrane.
- Voćni sokovi ostavljaju fleke koje trajno mogu da ostanu na emajliranim površinama pećnice. Kada pripremate softane kolače, koristite dubok pleh.
- Ne ostavljajte posude od pečenja na otvorenim vratima pećnice.
- Ovaj aparat ne smeju koristiti mala deca ili nestručne osobe bez adekvatnog nadzora odgovorne osobe koja će voditi računa o tome da se aparat bezbedno koristi.
- Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala sa uređajem.

Uputstva o uklanjanju

Uklanjanje ambalaže

- Materijal koji je korišćen za pakovanje ovog aparata može da se reciklira.
- Uklonite ambalažu u odgovarajući kontejner na lokalnoj deponiji.

Odlaganje starih uređaja

UPOZORENJE:

Da biste ukonili stari uređaj, najpre ga morate onesposobiti kako ne bi bio opasan po okolinu.
Da biste to uradili, isključite uređaj sa glavnog napajanja i uklonite glavni kabl.
Veoma je važno zbog zaštite životne sredine da se stari uređaji odlažu na pravilan način.

- Uređaj ne sme biti uklonjen zajedno sa kućnim smećem.
- Od opštine ili lokalne komunalne službe možete tražiti informacije o datumima prikupljanja kabastog smeća i lokacijama za odlaganje.

SR

Instalacija pećnice

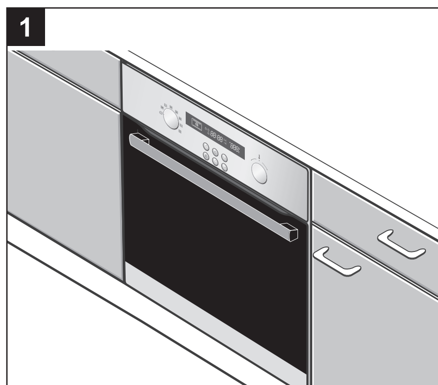
 Električnu instalaciju ovog uređaja mora da izvede isključivo ovlašćeni električar.
Pećnica mora biti instalirana prema priloženom uputstvu.
Skinite zaštitni vinil sa vrata nakon instalacije.

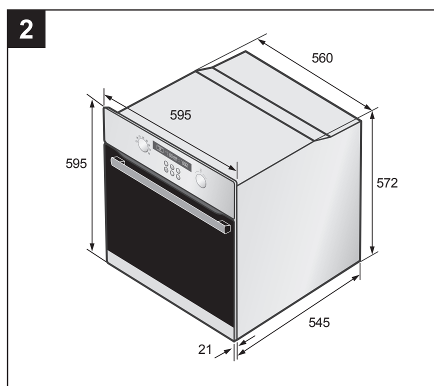
Uputstva u vezi sa bezbednosti za lice koje obavlja instalaciju

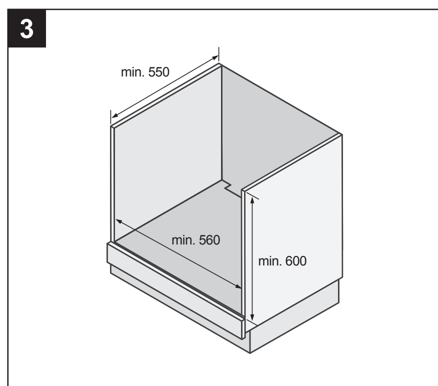
- Instalacija mora da garantuje zaštitu od izloženosti delovima kroz koje prolazi struja.
- Deo u koji se uređaj ugrađuje mora da zadovolji zahteve DIN 68930 u pogledu stabilnosti.

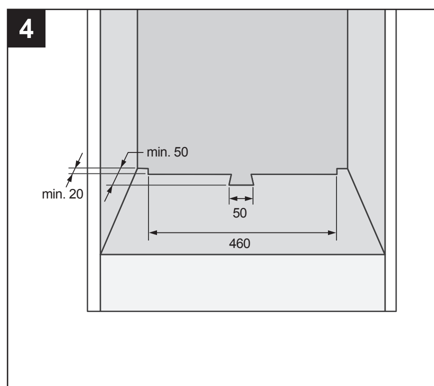
Instaliranje u donjem delu

- Obezbedite najmanje minimalni zazor.
- Pričvrstite pećnicu za mesto zavrtnjima koji se nalaze sa obe strane pećnice.



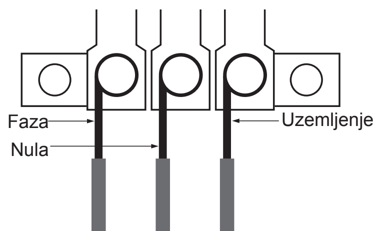






5

Povezivanje pećnice na izvor napajanja
(H05VV-F, H05RR-F, min 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



Povezivanje na električnu mrežu

Povezivanje treba da izvrši električar preko table za povezivanje koja je pričvršćena na zadnji deo aparata. Električar treba da poveže aparat u skladu sa uputstvima za povezivanje i lokalnim regulativama.

U slučaju kada uređaj nije povezan na električnu mrežu preko utikača, na onu stranu veze koja snabdeva aparat mora se pričvrstiti višepolna sklopka (sa kontaktnim prolazom od najmanje 3 mm) da bi se ispunili zahtevi bezbednosti.

✉ Kada je napajanje povezano, elektronika pećnice je pokrenuta; ovo neutralizuje osvetljenje na nekoliko sekundi. Električni kabl (H05RR-F ili H05VV-F, min 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) mora biti dugačak toliko da se pećnica koja stoji na podu ispred ugradnog dela može uključiti.

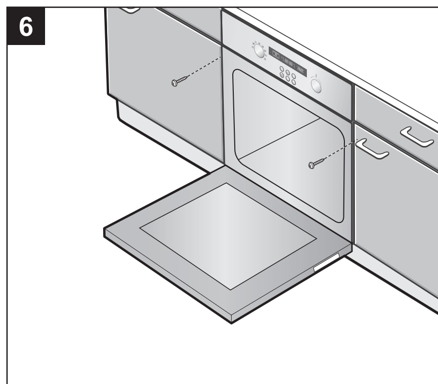
Otvorite poklopac zadnje strane pećnice na dnu (koristeći odvijač) i potpuno odvijte zavrtnje za povezivanje i spojnicu kabla pre nego što postavite provodnike na odgovarajuće terminale.

Uzemljenje treba da je povezano sa (⏚) terminalom pećnice.

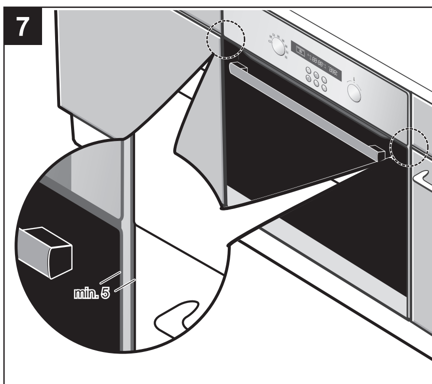
Ako je pećnica povezana na izvor napajanja preko utikača, on mora ostati dostupan i nakon ugradnje pećnice.

Ne snosimo nikakvu odgovornost u slučaju nezgode usled nepostojanja ili lošeg uzemljenja.

6



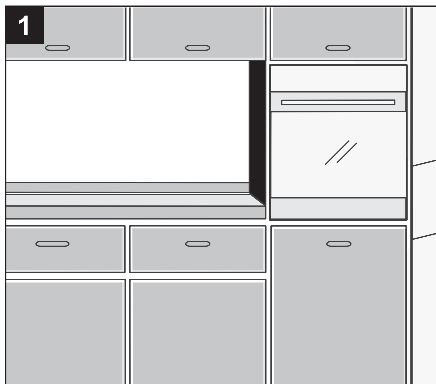
7

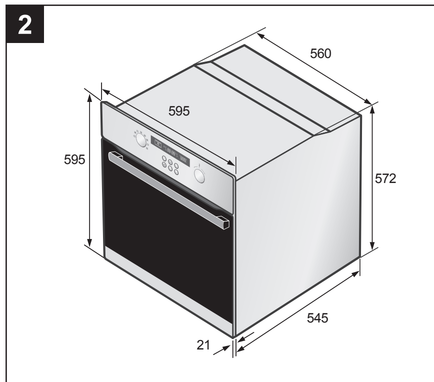


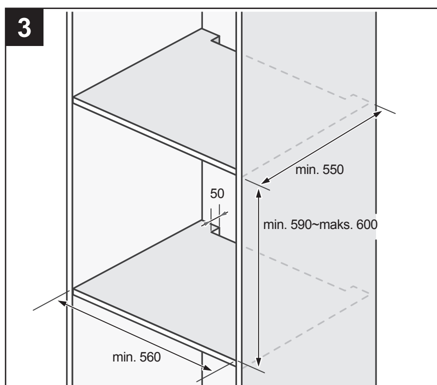
SR

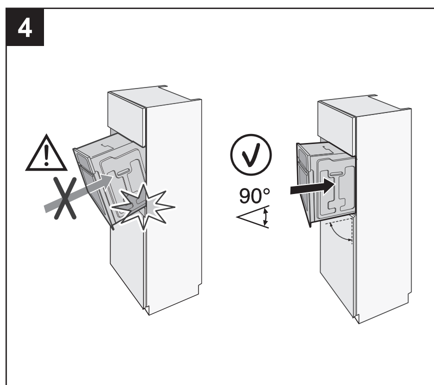
Instaliranje u višem delu

- Obezbedite najmanje minimalni zazor.
- Pećnicu bi trebalo ugurati u prostor pod pravim uglom.



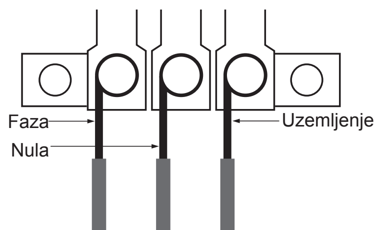






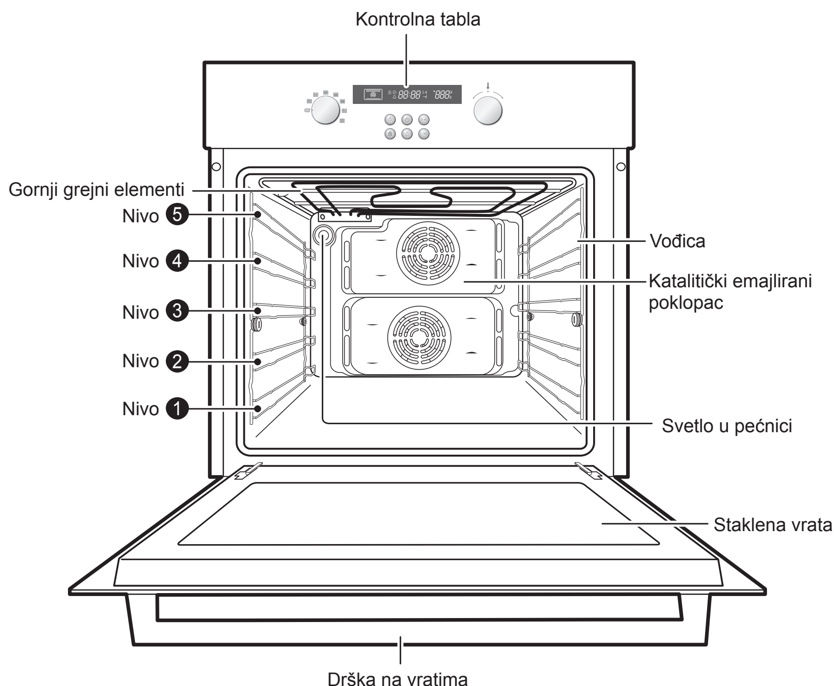
5

Povezivanje pećnice na izvor napajanja
(H05VV-F, H05RR-F, min 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



SR

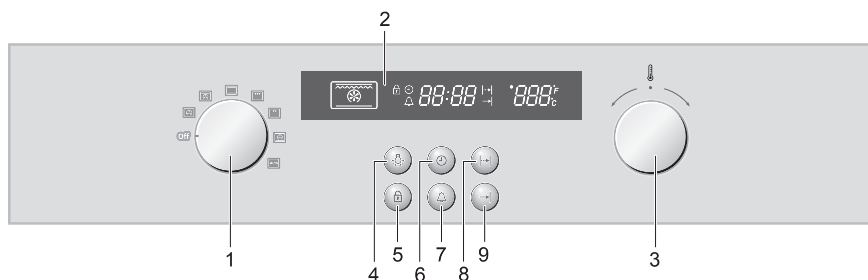
Pećnica



 Nivoi polica su označeni brojevima od dole prema gore.
Nivoi 4 i 5 se uglavnom koriste za grilovanje.
Pogledajte vodiče za kuvanje koji se nalaze u ovom uputstvu i koji će vam pomoći da odredite prave nivoe za pripremanje jela.

SR

Pregled komandne table

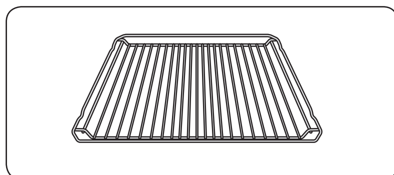


1. Dugme za odabir funkcije pećnice
2. Prozor ekrana
3. Dugme za kontrolu vremena / temperature
4. Dugme za svetlo
5. Dugme za funkciju Roditeljska kontrola
6. Dugme za sat
7. Dugme za kuhinjski tajmer
8. Dugme za vreme kuvanja
9. Dugme za kraj

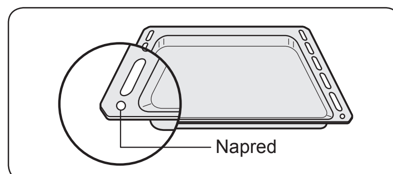

Dugme za odabir funkcije pećnice i **dugme za kontrolu vremena / temperature** su iskačuća dugmad. Samo gurnite i okrenite.

Dodatni elementi

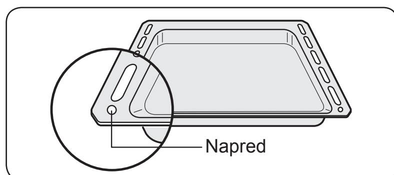
Uz pećnicu dobijate sledeće dodatne elemente.



1 **Žičanu rešetku** za posude, tepsije za kolače, plehove za pečenje i prženje.

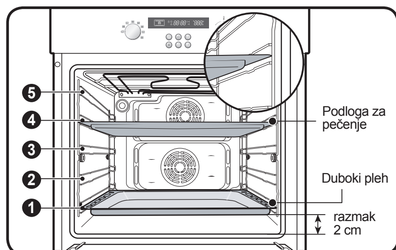


2 **Podloga za pečenje** kolača i biskvita.



3 **Duboki pleh** za pečenje ili sakupljanje sokova od mesa ili kapanja otopljene masti.

Delovi i funkcije (nastavak)



Podloga za pečenje, duboki pleh i žičana rešetka treba da pravilno uđu u vođice.

Kada vadite pripremljenu hranu iz pećnice, vodite računa o vrućim posudama i površinama.

Primer Nivo 1 Duboki pleh
Nivo 4 Podloga za pečenje

 Kada koristite duboki pleh ili podlogu za pečenje za sakupljanje kapanja od pripremanja hrane, proverite da li su pleh ili podloga pravilno ušli u vođice. Ukoliko ovi dodatni elementi dođu u kontakt sa dnom pećnice, mogu oštetiti emajliranu površinu. Podloge i plehovi smešteni na nivou 1 bi trebalo da budu udaljeni od dna pećnice najmanje 2 cm.

Upotreba dodatnih elemenata

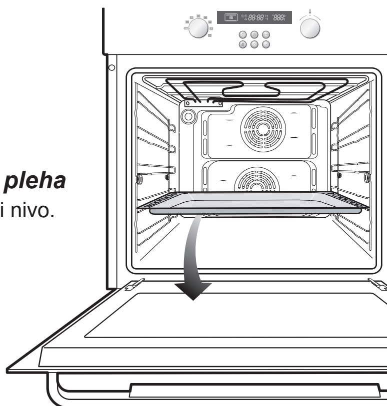
Žičana rešetka, podloga za pečenje i duboki pleh

Nameštanje žičane rešetke

Ubacite žičanu rešetku na željeni nivo.

Nameštanje podloge za pečenje ili dubokog pleha

Ubacite podlogu za pečenje i/ili duboki pleh na željeni nivo.



Bezbednosno isključivanje

- Ukoliko niste uneli vreme kuvanja, pećnica će se sama isključiti nakon vremena koje je navedeno u nastavku.

Vreme isključivanja za različita temperaturna podešavanja

Ispod 105 °C	16 sata
Od 105 °C do 240 °C	8 sata
Od 245 °C do 300 °C	4 sata

- Strujno kolo pećnice karakteriše termalni sistem isključivanja. Ukoliko se pećnica zagreje do neuobičajeno visoke temperature, sistem će na neko vreme isključiti napajanje grejnih elemenata.

Rashladni ventilator

Normalno je da ventilator izbacuje topao vazduh iz pećnice tokom pripremanja hrane.

- Rashladni ventilator će nastaviti da radi neko vreme i nakon upotrebe pećnice. On će se isključiti kada temperatura u unutrašnjosti pećnice padne na 60 °C ili nakon 25 minuta.

SR

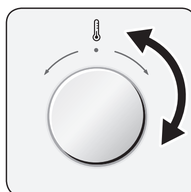
Podešavanje sata

Kada se pećnica po prvi put uključi na izvor napajanja, ekran na kontrolnoj tabli će na kratko zasvetleti. Posle 3 sekunde na ekranu će početi da trepće ikonica sata i 12:00. Pećnica se ne može uključiti ukoliko sat nije podešen.





1 Pećnica se ne može koristiti ukoliko sat nije podešen. “🕘” i “12:00” će treptati na ekranu kada se uređaj prvi put uključi na izvor napajanja. Pritisnite **dugme za sat**. “🕘” i “12: ” će treptati.



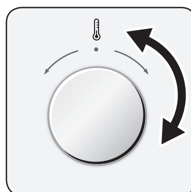

2 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili sat.

Primer Da biste podesili 1:30





3 Pritisnite **dugme za sat**. “🕘” i “ :00” će treptati.




4 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili minute. “🕘” će treptati.





5 Pritisnite **dugme za sat** kako biste završili podešavanje sata ili sačekajte oko 10 sekundi. “🕘” će nestati i “30” će prestati da trepće. Ekran će pokazivati vreme. Uređaj je sada spreman za upotrebu.

SR

Prvo čišćenje

Temeljno očistite pećnicu pre nego što je prvi put upotrebite.

☛ Ne koristite oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje. To bi moglo oštetiti površinu pećnice. Za pećnice sa emajliranim površinama koristite sredstva koja se mogu naći u bolje snabdevenim prodavnicama.

Čišćenje pećnice

1. Otvorite vrata. Svetlo u pećnici će se upaliti.
2. Sve podmetače, dodatne elemente i vođice operite toplom vodom ili sredstvom za pranje sudova i prebrišite ih mekom, čistom krpom.
3. Operite unutrašnjost pećnice na isti način.
4. Obrišite prednji deo pećnice vlažnom krpom.

Proverite da li je sat tačan. Izvadite sve dodatne elemente i uključite pećnicu na kruženje vazduha i 200 °C 1 sat pre upotrebe. Pojaviće se neprijatan miris, što je normalno i preporučujemo da kuhinju dobro provetravate u ovom periodu.

SR

Funkcije pećnice

Karakteristike ove pećnice uključuju i sledeće funkcije

1. Gornji i donji grejač

Preporučena temperatura: 200 °C

Ova funkcija je idealna za pečenje i prženje hrane na jednom nivou. I gornji i donji grejni elementi su uključeni radi održavanja temperature pećnice.

Preporučujemo da prethodno zagrejete pećnicu pomoću ove funkcije gornjeg i donjeg grejača.

Hrana	Nivo police	Dodatni element	Temperatura (°C)	Vreme (min)
Smrznute lazanje (500-1000 g)	3	Žičana rešetka	180-200	40-50
Cela riba (npr. grgeč) (300-1000 g) 3-4 puta zarezati svaku stranu PODMAZATI	3/2	Žičana rešetka / Duboki pleh	240	15-20
Riblji fileti (500-1000 g) 3-4 puta zarezati svaku stranu PODMAZATI	3	Podloga za pečenje	200	13-20
Smrznuti kotleti (350-1000 g) mleveno meso i šunka, sir ili nadev od pečuraka PODMAZATI	3	Podloga za pečenje	200	25-35
Smrznuti kotleti od mlevenog mesa, šargarepe, repe ili krompira (350-1000 g) PODMAZATI	3	Podloga za pečenje	200	20-30
Svinjske krmenadle (500-1000 g) PODMAZATI, POSOLITI I POBIBERITI	3/2	Žičana rešetka / Duboki pleh	200	40-50
Pečeni krompir (presečen na pola) (500-1000 g)	3	Podloga za pečenje	180-200	30-45
Smrznuti rolat od mesa sa nadevom od pečuraka (500-1000 g) PODMAZATI	3	Podloga za pečenje	180-200	40-50
Biskvit torta (250-500 g)	2	Žičana rešetka	160-180	20-30
Kuglof (500-1000 g)	2	Žičana rešetka	170-190	40-50
Kolač od kvasca na podlozi sa voćem i prelivom (1000-1500 g)	2	Podloga za pečenje	160-180	25-35
Pogačice (500-800 g)	2	Žičana rešetka	190-200	25-30

SR

2. [⊛] Kruženje vazduha + Gornji grejač

Preporučena temperatura: 190 °C

Uključen je gornji grejni element, ventilator radi i vreo vazduh neprekidno cirkuliše.

Preporučujemo da prethodno zagrejete pećnicu pomoću funkcije Kruženje vazduha + Gornji grejač

Hrana	Nivo police	Dodatni element	Temperatura (°C)	Vreme (min)
Svinjetina ili kost (1000 g) **PREMAZATI ULJEM I ZAČINIMA**	3/2	Žičana rešetka / Duboki pleh	180-200	50-65
Svinjska plećka u foliji (1000-1500 g) **MARINADA**	2	Podloga za pečenje	180-230	80-120
Celo pile (800-1300 g) **PREMAZATI ULJEM I ZAČINIMA**	2/1	Žičana rešetka / Duboki pleh	190-200	40-65
Šnicle od mesa ili ribe (400-800 g) **PODMAZATI, POSOLITI I POBIBERITI**	3	Žičana rešetka / Duboki pleh	180-200	15-35
Pile u komadima (500-1000 g) **PREMAZATI ULJEM I ZAČINIMA**	4/3	Žičana rešetka / Duboki pleh	200-220	25-35
Pečena riba (500-1000 g) koristite posudu predviđenu za pećnicu **PREMAZATI ULJEM**	2	Žičana rešetka	180-200	30-40
Pečena govedina (800-1200 g) **PREMAZATI ULJEM I ZAČINIMA**	2/1	Žičana rešetka / Duboki pleh Dodati 1 šolju vode	200-220	45-60
Pačije grudi (300-500 g)	4/3	Žičana rešetka / Duboki pleh Dodati 1 šolju vode	180-200	25-35

3. Kruženje vazduha

Preporučena temperatura: 170 °C

Ova funkcija služi za pripremanje hrane na najviše tri nivoa, a pogodna je i za pečenje. Pripremanje hrane je moguće zagrevanjem grejnog elementa na zadnjem zidu, a ventilator raspršuje toplotu.

Preporučujemo da prethodno zagrejete pećnicu pomoću ove funkcije kruženja vazduha.

Hrana	Nivo police	Dodatni element	Temperatura (°C)	Vreme (min)
Jagnjetina (350-700 g) PREMAZATI ULJEM I ZAČINIMA	3/2	Žičana rešetka / Duboki pleh	190-200	40-50
Pečene banane (3-5 komada), nožem zasecite vrh, dodajte 10-15 g čokolade, 5-10 g oraha iseckanih, prelijte zaslađenom vodom, umotajte u aluminijum-sku foliju.	3	Žičana rešetka	220-240	15-25
Pečene jabuke 5-8 komada, svaka 150-200 g Izvadite sredinu, dodajte suvo grožđe i džem. Koristite posudu predviđenu za pećnicu.	3	Žičana rešetka	200-220	15-25
Kotleti od mlevenog mesa (300-600 g) PODMAZATI	3	Podloga za pečenje	190-200	18-25
Rolat od mlevenog mesa sa nadevom “Na ruski način” (500-1000 g) PREMAZATI ULJEM	3	Podloga za pečenje	180-200	50-65
Smrznuti kroketi (500-1000 g)	2	Podloga za pečenje	180-200	25-35
Smrznuti krompirići (300-700 g)	2	Podloga za pečenje	180-200	20-30
Smrznuta pica (300-1000 g)	2	Žičana rešetka	200-220	15-25
Kolač od jabuka i badema (500-1000 g)	2	Žičana rešetka	170-190	35-45
Sveži kroasan (200-400 g) (testo spremno za pečenje)	2	Podloga za pečenje	180-200	15-25

SR

4. Veliki roštilj

Preporučena temperatura: 240 °C

Ova funkcija služi za pečenje velikih komada ravne hrane, poput stekova, šnicli i ribe.
Pogodna je i za tostiranje. U ovom režimu rade i gornji grejni element i roštilj.

Preporučujemo da prethodno zagrejete pećnicu pomoću funkcije veliki roštilj.

Hrana	Nivo police	Dodatni element	Temperatura (°C)	Vreme (min)
Kobasice (debele) 5-10 komada	4/3	Žičana rešetka / Duboki pleh	220	5-8 okrenuti 5-8
Kobasice (tanke) 8-12 komada	4/3	Žičana rešetka / Duboki pleh	220	4-6 okrenuti 4-6
Tost 5-10 komada	5	Žičana rešetka	240	1-2 okrenuti 1-2
Tost sa sirom 4-6 komada	4/3	Žičana rešetka / Podloga za pečenje	200	4-8
Smrznute palačinke sa nadevom “Na ruski način” (200-500 g)	3	Podloga za pečenje	200	20-30
Goveđe šnicle (400-800 g)	4/3	Žičana rešetka / Duboki pleh	240	8-10 okrenuti 5-7

5. **Mali roštilj**

Preporučena temperatura: 240 °C

Ova funkcija služi za pečenje manjih komada ravne hrane, poput stekova, šnicli i ribe koji su smešteni na sredinu podloge. Radi samo gornji element.

Preporučujemo da prethodno zagrejete pećnicu pomoću funkcije mali roštilj.

Stavite hranu na sredinu posude.

Hrana	Nivo police	Dodatni element	Temperatura (°C)	Vreme (min)
Smrznuti Camembert (2-4 svaki 75 g) STAVITI U HLADNU PEĆNICU (pre prethodnog zagrevanja)	3	Žičana rešetka	200	10-12
Smrznute bagete sa prelivom (paradajz-mocarela ili šunka i sir)	3/2	Žičana rešetka / Podloga za pečenje	200	15-20
Smrznuti štapići od ribe (300-700 g) STAVITI U HLADNU PEĆNICU (pre prethodnog zagrevanja) PODMAZATI	3/2	Žičana rešetka / Podloga za pečenje	200	15-25
Smrznute pljeskavice od ribe (300-600 g) STAVITI U HLADNU PEĆNICU, PODMAZATI	3	Podloga za pečenje	180-200	20-35
Smrznuta pica (300-500 g) STAVITI U HLADNU PEĆNICU (pre prethodnog zagrevanja)	3/2	Žičana rešetka / Podloga za pečenje	180-200	23-30

SR

6. Kruženje vazduha + Donji grejač

Preporučena temperatura: 190 °C

Ova funkcija je namenjena pripremanju hrane sa prelivima na hrskavoj osnovi za jela poput pice, kiš lorena, voćnih kolača na nemački način i slatkih kolača od sira.

Preporučujemo da prethodno zagrejete pećnicu pomoću funkcije kruženje vazduha i donji grejač.

Hrana	Nivo police	Dodatni element	Temperatura (°C)	Vreme (min)
Pita od kvasnog testa sa smrznutim jabukama (350-700 g)	3	Žičana rešetka	180-200	15-20
Male pite od dizanog testa sa nadevom smrznute (300-600 g) PREMAZATI ŽUMANCETOM, STAVITI U HLADNU PEĆNICU (pre prethodnog zagrevanja)	3	Podloga za pečenje	180-200	20-25
Ćufte u sosu (250-500 g) koristite posudu predviđenu za pećnicu	3	Žičana rešetka	180-200	25-35
Kolači od dizanog testa (500-1000 g) PREMAZATI ŽUMANCETOM	3	Podloga za pečenje	180	15-23
Kaneloni u sosu (250-500 g) koristite posudu predviđenu za pećnicu	3	Žičana rešetka	180	22-30
Pite od kvasnog testa sa nadevom (600-1000 g) PREMAZATI ŽUMANCETOM	3	Podloga za pečenje	180-200	20-30
Domaća pica (500-1000 g)	2	Podloga za pečenje	200-220	15-25
Domaći hleb (700-900 g)	2	Žičana rešetka	170-180	45-55

SR

7. Meni automatskih programa

Sledeća tabela sadrži 15 automatskih programa za brzo kuvanje i pečenje.
Ona sadrži količine, mere težine i odgovarajuće savete.
Režimi kuvanja i vreme su unapred programirani da bi vama bilo lakše.
Možete konsultovati ovaj vodič za kuvanje. Uvek stavljajte hranu u hladnu pećnicu.

Br.	Hrana	Težina/kg	Dodatni element	Nivo police	Preporuka
1	**Smrznuta pica**	1 - 0,3 - 0,6 2 - 0,7 - 1,0	Žičana rešetka	2	Stavite smrznutu picu na sredinu žičane rešetke. Preporučujemo podešavanje 0,3-0,6 kg za tanku picu i 0,7-1,0 kg za picu sa bogatim nadevom.
2	**Smrznuti pomfrit za pećnicu**	1 - 0,3 - 0,5 2 - 0,5 - 0,7	Podloga za pečenje	2	Rasporedite smrznuti pomfrit po podlozi za pečenje. Prvo podešavanje preporučujemo za tanak pomfrit, a drugo za deblji. Koristite papir za pečenje. Preporučujemo da ga promešate posle 2/3 vremena pripremanja.
3	**Smrznuti kroketi**	1 - 0,3 - 0,6 2 - 0,7 - 1,0	Podloga za pečenje	2	Rasporedite smrznute krokete od krompira jednako po podlozi za pečenje. Preporučujemo da ga promešate posle 2/3 vremena pripremanja.
4	**Sveže lazanje**	1 - 0,3 - 0,5 2 - 0,8 - 1,0	Žičana rešetka	3	Koristite vatrostalnu posudu. Stavite smrznute ili domaće lazanje u sredinu pećnice na žičanu rešetku.
5	**Riba na pari**	1 - 0,2 - 0,4 2 - 0,5 - 0,7 3 - 0,8 - 1,0	Žičana rešetka	2	Stavite pripremljenu svežu ribu (npr. pastrmku, bakalar, vahnju) u odgovarajuću vatrostalnu posudu sa poklopcem. Nalijte tečnosti da dno posude bude prekriveno, npr. 3-4 kašike soka od limuna. belog vina ili vode i poklopite. Stavite posudu na rešetku. Ako više volite zapečenu hranu, premažite ribu maslinovim uljem i nemojte je pokrivati.
6	**Pečena piletina**	1 - 0,8 - 1,0 2 - 1,1 - 1,3	Žičana rešetka Duboki pleh	2 1	Premažite smrznuto pile uljem i začinima i stavite ga grudima na gore na žičanu rešetku.
7	**Goveđi odresci**	1 - 0,3 - 0,6 2 - 0,6 - 0,8	Žičana rešetka Duboki pleh	4 3	Stavite 2-6 goveđih odrezaka jedan do drugog na žičanu rešetku. Prvo podešavanje je za tanje odreske, a drugo za deblje. Okrenite ga posle zvučnog signala. Pritisnite dugme za VREME KUVANJA da bi se nastavilo automatsko kuvanje.
8	**Goveđe pečenje**	1 - 0,6 - 0,8 2 - 0,9 - 1,1 3 - 1,2 - 1,4	Žičana rešetka Duboki pleh	2 1	Marinirajte goveđe pečenje i stavite ga na žičanu rešetku. Dodajte 1 šolju vode u duboki pleh. Okrenite ga posle zvučnog signala. Nakon kuvanja umotajte u aluminijumsku foliju i ostavite da odstoji 5-10 minuta.

SR

7. Meni automatskih programa

Br.	Hrana	Težina/kg	Dodatni element	Nivo police	Preporuka
9	**Kolač**	1 - 0,5 - 0,6 2 - 0,7 - 0,8 3 - 0,9 - 1,0	Žičana rešetka	2	Stavite testo u odgovarajući duboki okrugli pleh za kolače. Ovaj program je pogodan za testa poput onog za kuglof, kolač od limuna i kolač od lešnika.
10	**Pogačice**	1 - 0,5 - 0,6 2 - 0,7 - 0,8	Žičana rešetka	2	Testo za pogačice stavite u metalnu modlu za u koju staje 12 komada. Modlu stavite na rešetku za pećnicu. Raspon težine 0,5-0,6 kg preporučuje se za pogačice od po 45 g, a raspon težine 0,7-0,8 kg preporučuje se za pogačice srednje veličine od po 65 g.
11	**Fermentacija - nadolaženje testa**	1 - testo za picu 2 - kvasno testo 3 - kvasac	Žičana rešetka	2	Prvo podešavanje je za narastanje testa za picu, kolač ili pre nadolaženja testa za hleb. Stavite ga u veliku okruglu posudu i prekrijte. Podešavanje 2 je za hlebno testo poput kvasnog ili kiselog testa. Podešavanje 3 je za kvasac. Ručno umesite testo pre nadolaženja, stavite ga u posudu za pečenje i prekrijte.
12	**Beli hleb**	1 - 0,75-0,85	Žičana rešetka	2	Ovaj program je pogodan za hlebno testo gde se koristi 500 g pšeničnog brašna. Pratite uputstvo na pakovanju. Stavite kvasno testo u pravougaonu posudu za pečenje. Premažite testo vodom. Isecite ga nožem po dužini.
13	**Hleb od prekrupe**	1 - 0,75-0,85	Žičana rešetka	2	Ovaj program je pogodan za hlebno testo gde se koristi 500 g pšeničnog i ražanog brašna. Pratite uputstvo na pakovanju. Stavite kvasac (kiselo testo) u odgovarajući pravougaonu posudu za pečenje. Premažite testo vodom. Isecite ga nožem po dužini.
14	**Kiflice / Ciabatta**	1 - 0,2 - 0,4 2 - 0,6 - 0,8	Podloga za pečenje	3	Prva postavka može da se koristi za testo u malim komadima, kao što su kiflice ili testo za kroasane (4-8 kom). Postavka 2 može da se koristi za domaće ciabatta hlepčiće ili bagete (2-6 kom). Koristite papir za pečenje.
15	**Domaća pica**	1 - 0,2 - 0,6 2 - 0,8 - 1,2	Podloga za pečenje	2	Prva postavka može da se koristi za mini-pice (7-9 kom). Postavka 2 može da se koristi za jednu okruglu picu ili picu veličine podloge za pečenje. Nadevi mogu da sadrže kao što je sos, povrće, šunka i sir. Ako želite da bude zapečeno, preporučujemo da prethodno zagrejete pećnicu postavkom Kruženje vazduha + Donji grejač u trajanju od 5 min.

SR

Proverite posuđe

Prema standardu EN 60350

1. Pečenje

Za preporuke za pečenje pogledajte prethodno zagrejana pećnica.

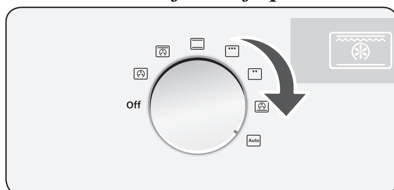
Tip hrane	Posuđe i beleške	Nivo police	Režim za kuvanje	Temp. °C	Vreme kuvanja (min)
Mali kolači	Podloga za pečenje	2	Gornji i donji grejač	170-190	15-25
	Duboki pleh + Podloga za pečenje	1+4	Kruženje vazduha	150-170	20-30
Bezmasni patišpanj	Tepsija za pečenje na žičanoj rešetki (sa tamnom presvlakom, ø 26 cm)	1	Gornji i donji grejač	160-180	25-35
Pita od jabuka	Žičana rešetka + Podloga za pečenje + 2 tepsije za kolače (sa tamnom presvlakom, ø 20 cm)	1+3	Kruženje vazduha	170-190	80-100
	Žičana rešetka + 2 tepsije za kolače (sa tamnom presvlakom, ø 20 cm)	1 Postavljeno dijagonalno	Gornji i donji grejač	180-200	75-90

2. Pripremanje roštilja

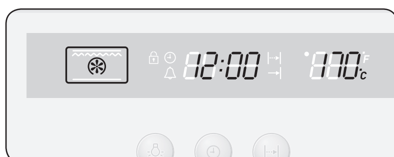
Prethodno zagrejete praznu pećnicu 5 minuta korišćenjem funkcije veliki roštilj.
Koristite ovu funkciju sa postavkom maksimalne temperature od 300 °C.

Tip hrane	Posuđe i beleške	Nivo police	Režim za kuvanje	Temp. °C	Vreme kuvanja (min)
Tost od belog hleba	Žičana rešetka	5	Veliki roštilj	300	1st 1-2 2nd 1-1 1/2
Goveđe pljeskavice	Žičana rešetka / Duboki pleh (da prikuplja saft)	4 / 3	Veliki roštilj	300	1st 7-10 2nd 5-8

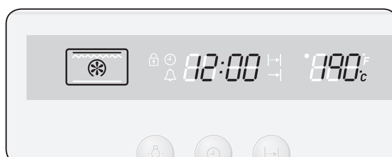
Postavke režima funkcije pećnice



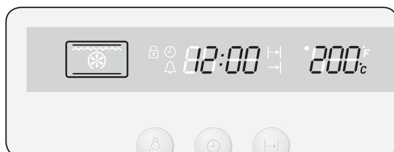
1 Okrenite **Dugme za odabir funkcije pećnice** da podesite željenu funkciju pećnice.



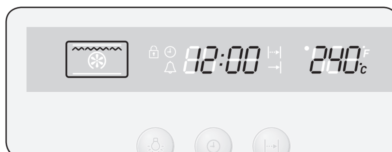
Kruženje vazduha



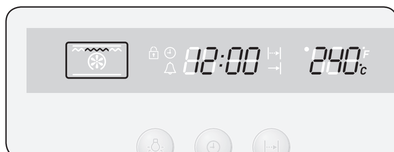
Kruženje vazduha + Gornji grejač



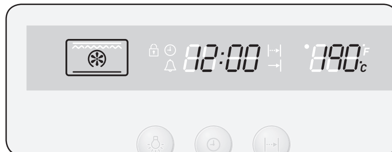
Gornji i donji grejač



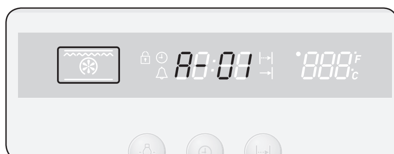
Veliki roštilj



Mali roštilj



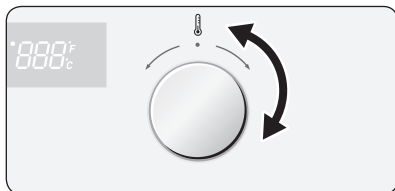
Kruženje vazduha + Donji grejač



Automatsko kuvanje

SR

Podešavanje temperature pećnice



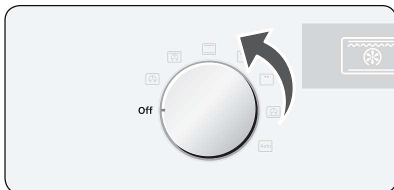
1 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili temperaturu u podeocima od 5 °C.

40 °C – 250 °C 40 °C – 300 °C (veliki i mali roštilj)

 Temperatura može da se podešava za vreme pečenja.

SR

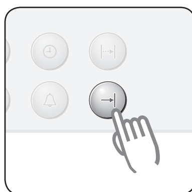
Isključivanje pećnice



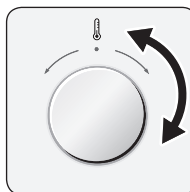
Da isključite pećnicu okrenite **Dugme za odabir funkcije pećnice** u položaj “**Off**”.

Vreme završetka

Možete da postavite vreme završetka u toku pečenja



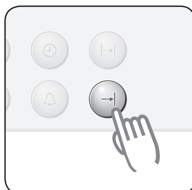


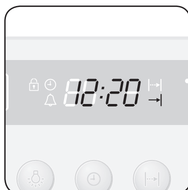




1 Pritisnite **dugme za kraj**.
Primer Trenutno vreme je 12:00.

2 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili željeno vreme završetka.





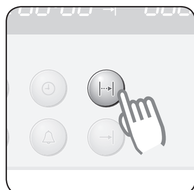
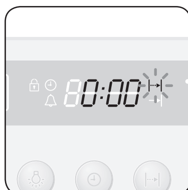
3 Pritisnite **dugme za kraj**.
Pećnica radi sa izabranim vremenom završetka osim ako je **Dugme za kraj** pritisnuto u roku od 5 sekundi.

 Za vreme kuvanja, prethodno podešeno vreme završetka možete promeniti pomoću **dugmeta za kontrolu vremena / temperature** za bolje rezultate kuvanja.

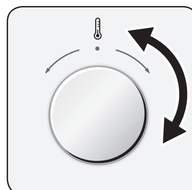
SR

Vreme kuvanja

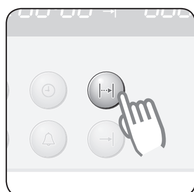
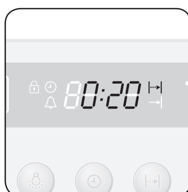
Možete da postavite vreme pečenja u toku pečenja.

1 Pritisnite **dugme za vreme kuvanja**.




2 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili željeno vreme kuvanja.

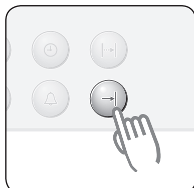
3 Pritisnite **dugme za vreme kuvanja**.
Pećnica radi sa izabranim vremenom kuvanja osim ako je **Dugme za vreme kuvanja** pritisnuto u roku od 5 sekundi.

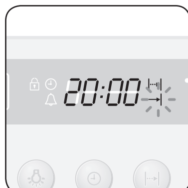
✉ Za vreme kuvanja, prethodno podešeno vreme kuvanja možete promeniti pomoću **dugmeta za kontrolu vremena / temperature** za bolje rezultate kuvanja.

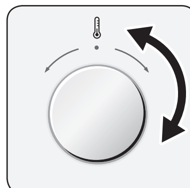
Odloženo pokretanje

Slučaj 1 - Prvo je uneseno vreme kuvanja

Ako je vreme završetka uneseno nakon što je vreme kuvanja već podešeno, vreme kuvanja i vreme završetka se računaju i ako je potrebno pećnica postavlja tačku odloženog pokretanja.







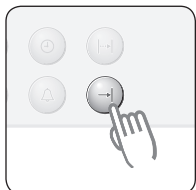


1 Pritisnite **dugme za kraj**.

Primer Trenutno vreme je 15:00 a željeno vreme kuvanja je 5 časova.

2 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili vreme završetka.

Primer Želite da pečete 5 časova i završite u 20:30.



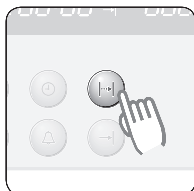


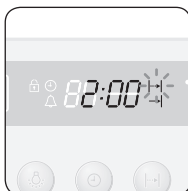
3 Pritisnite **dugme za kraj**. Simbol “Spremno” se pokazuje do tačke za odloženo pokretanje.

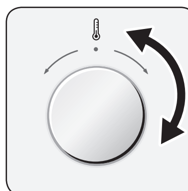
SR

Slučaj 2 - Prvo je uneseno vreme završetka

Ako je vreme kuvanja uneseno nakon što je vreme završetka već podešeno, vreme kuvanja i vreme završetka se računaju i ako je potrebno pećnica postavlja tačku odloženog pokretanja.







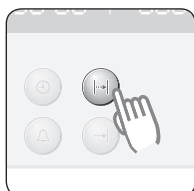


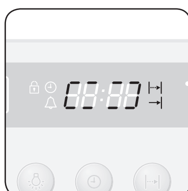
1 Pritisnite **dugme za vreme kuvanja**.

Primer Trenutno vreme je 15:00 a željeno vreme završetka je 17:00.

2 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili vreme kuvanja.

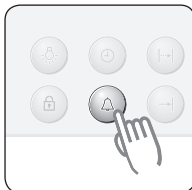
Primer Želite da pečete 1 čas i 30 minuta i završite u 17:00.



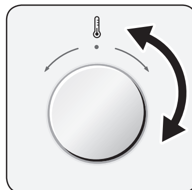


3 Pritisnite **dugme za vreme kuvanja**. Simbol “Spremno” se pokazuje do tačke za odloženo pokretanje.

Kuhinjski tajmer





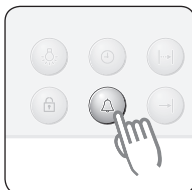




1 Pritisnite **dugme za kuhinjski tajmer** jednom. “ 🔔 ” trepće.

2 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili željeno vreme.

<u>**Primer**</u> 5 minuta

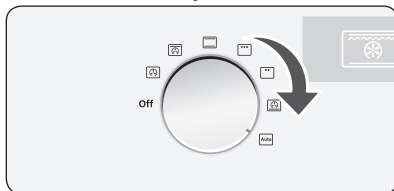


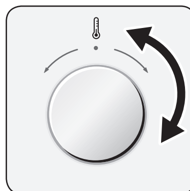


3 Pritisnite **dugme za kuhinjski tajmer** da pokrenete kuhinjski tajmer. Nakon isteka podešenog vremena, začuće se zvučni signal.

✉ Pritisnite i držite **Dugme za kuhinjski tajmer** 2 sekunde da otkažete kuhinjski tajmer.

Automatsko kuvanje

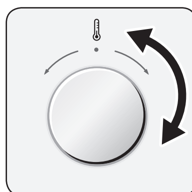


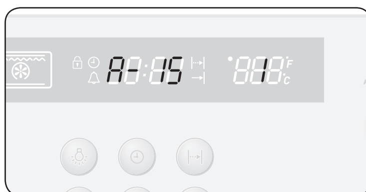




1 Okrenite **Dugme za funkciju pećnice** na Automatsko kuvanje.

2 Izaberite željeni recept okretanjem **dugmeta za kontrolu vremena / temperature** udesno i ulevo. Sačekajte 5 sekundi da izabere težinu nakon izbora recepta. Recepti sa fiksiranom težinom mogu odmah da se peku.



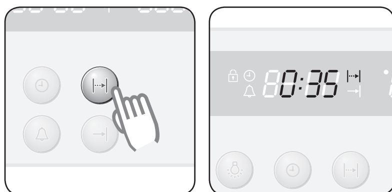


3 Izaberite željenu težinu okretanjem **dugmeta za kontrolu vremena / temperature** udesno i ulevo. Vreme za prethodno zagrevanje (min:sec) se prikazuje i odbrojavanje počinje 5 sekundi nakon izbora težine. Za recepte kojima ne treba prethodno zagrevanje prikazuje se preostalo vreme kuvanja (sat:min).

Završeno odbrojavanje za prethodno zagrevanje

Nakon završetka prethodnog zagrevanja, pećnica pušta zvučni signal i prikazuje se preostalo vreme kuvanja (sat:min). Zadržite “stanje prethodnog zagrevanja” dok se hrana ne stavi u pećnicu i ne pritisne **Dugme za vreme kuvanja**.

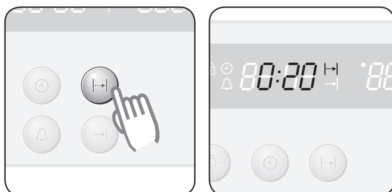
SR



4 Pritisnite **dugme za vreme kuvanja**. Prikazuje se odbrojavanje vremena kuvanja. Počinje faza 1 kuvanja.

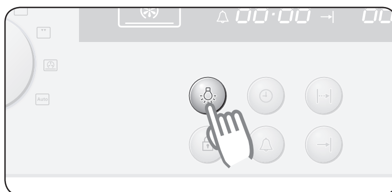
Kada se dostigne vreme "Prevrtanje/okretanje"

daje zvučni signal da obavesti da je vreme za "Prevrtanje/okretanje". Nakon "Prevrtanje/okretanje" prekinite da pečete i sačekajte dok se ne pritisne **Dugme za vreme kuvanja**.



5 Pritisnite **dugme za vreme kuvanja**. Zvučni signal prestaje i nastavlja se pečenje.

Uključivanje/isključivanje svetla u pećnici



1 Pritisnite **dugme za svetlo**.

1. Isključeno
2. Uključeno

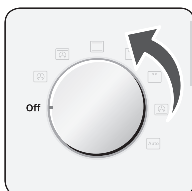


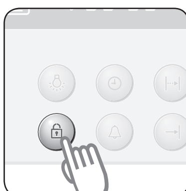
Svetlo se automatski isključuje nakon 5 minuta.

SR

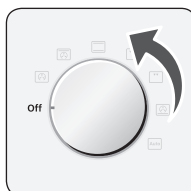
Funkcija za bezbednost dece

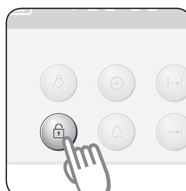
Možete koristiti funkciju roditeljske kontrole u stanju pripravnosti.





1 Okrenite **Dugme za odabir funkcije pećnice** do pozicije “Off “ (Isključeno). Pritisnite **Dugme za funkciju Child Lock (Roditeljska kontrola)** držite 3 sekunde. “ 🔒 ” će se pojaviti na displeju.



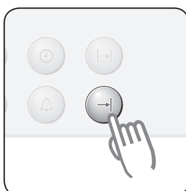


2 Okrenite **Dugme za odabir funkcije pećnice** do pozicije “Off “ (Isključeno). Pritisnite **Dugme za funkciju Child Lock (Roditeljska kontrola)** držite ponovo 3 sekunde da otključate.

✉ Ako je zaključano, dugmad i točkići osim dugmeta za otključavanje neće raditi.

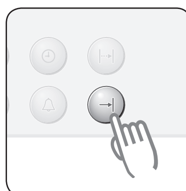
Isključivanje zvučnog signala





1 Da isključite zvučni signal istovremeno pritisnite **Dugme za sat** i **Dugme za kraj** i držite 3 sekunde.





2 Da ponovo uključite zvučni signal istovremeno pritisnite **Dugme za sat** i **Dugme za kraj** i držite 3 sekunde.

Čišćenje i održavanje

SR

Spoljašnjost pećnice

- Za čišćenje i unutrašnjosti i spoljašnjosti pećnice koristite tkaninu sa blagim sredstvom za čišćenje ili vodu sa sapunicom.
- Osušite kuhinjskim papirom ili suvim peškirom.
- Nemojte koristiti gruba, agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Prednja maska pećnice od nerđajućeg čelika

- Nemojte koristiti čeličnu žicu, grube materijale ili abrazivna sredstva. Oni mogu da oštete površinu.

Prednja maska pećnice od aluminijuma

- Nežno obrišite površinu mekanom tkaninom ili tkaninom od mikrofibera i blagim deterdžentom.

UPOZORENJE

Vodite računa da je pećnica hladna pre čišćenja.

Unutrašnjost pećnice

- Nemojte ručno čistiti zaptivni sistem na vratima.
- Nemojte koristiti grube materijale ili sunđere za čišćenje.
- Da izbegnete oštećenje emajlirane površine pećnice koristite komercijalna sredstva za pećnice.
- Da uklonite tvrdoglave naslage, koristite specijalna sredstva za čišćenje pećnica.

Dodatni elementi

Operite sve posude za pečenje i dodatne elemente nakon svake upotrebe i osušite ih kuhinjskim peškirom.
Da biste ih lakše očistili, potopite ih u sapunjavu vodu oko 30 minuta.

Katalitička emajlirana površina

Poklopac je presvučen tamno sivim katalitičkim emajlom na kojem može da se nakupi ulje i mast koje raznosi vazduh u toku grejanja sa kruženjem vazduha. Ove naslage će izgoreti na temperaturama od 200 °C i višim, na primer kada pečete.

Na višim temperaturama će doći do bržeg sagorevanja.

Pećnicu i dodatne elemente treba čistiti nakon svake upotrebe. U suprotnom, dalje pečenje će izazvati da se naslage zapeku i postanu još tvrđe pa čišćenje može biti teško, a u ekstremnim slučajevima i nemoguće.

Ručno čišćenje

Vodite računa da je pećnica hladna pre čišćenja.

- Katalitički emajlirani poklopac treba čistiti rastvorom vruće vode u tečnosti za čišćenje koji se nanose mekom najlonskom četkom.

Nemojte koristiti abrazivna sredstva, oštre četke, grube materijale ili tkanine, čelične žice ili druge abrazivne materijale. Nemojte koristiti sprej za pećnice na katalitičkom emajlu pošto hemikalije u spreju mogu da oštete katalitički emajl i da ga učine neefikasnim.

Ako koristite sprej za pećnicu na površinama u unutrašnjosti, katalitički poklopac se prethodno mora ukloniti iz pećnice.

Čišćenje na visokim temperaturama

Pre čišćenja kaktalitičkog poklopca na visokim temperaturama proverite da li su sve unutrašnje površine pećnice očišćenje kao što je iznad opisano. U suprotnom, visoke temperature mogu da zapeku naslage u unutrašnjosti pećnice pa uklanjanje može biti nemoguće.

Ako je pećnice, nakon ručnog čišćenja, još uvek veoma zaprljana, zagrevanje na visoku temperaturu može da pomogne u uklanjanju naslaga nastalih od ulja i masti.

Obratite pažnju da naslage nastale od začina, sirupa i sličnih supstanci ne mogu da se uklone ovim procesom.

Ovo treba ručno očistiti blagim rastvorom vruće vode i tečnosti za čišćenje koji se nanose mekom najlonskom četkom.

- Uklonite sve dodatne elemente iz pećnice.
- Postavite pećnicu na funkcije gornjeg i donjeg grejača.
- Postavite temperaturu na 250 °C.
- Pustite pećnicu da radi približno 1 sat. Dužina vremena zavisi od količine naslaga.

Dobro je podesiti vreme završetka za ovaj proces pomoću podešavanja vremena završetka kuvanja ako zaboravite da isključite pećnicu na kraju.

Preostale naslage će postepeno nestati pri svakoj sledećoj upotrebi pećnice na visokoj temperaturi.

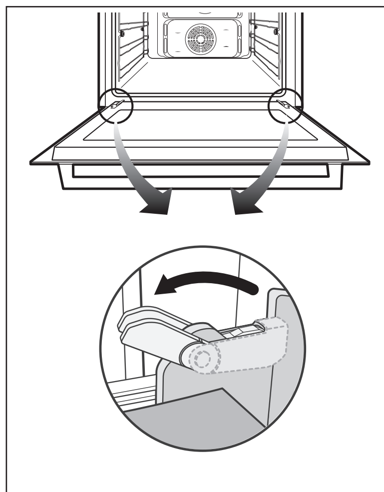
SR

Čišćenje vrata pećnice

U normalnoj upotrebi vrata pećnice ne treba skidati, ali ako je skidanje neophodno, na primer zbog čišćenja, pratite ova uputstva. Vrata pećnice su teška.

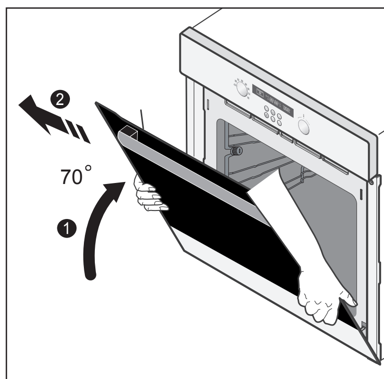
Skidanje vrata

1. Otvorite držače na obe šarke.



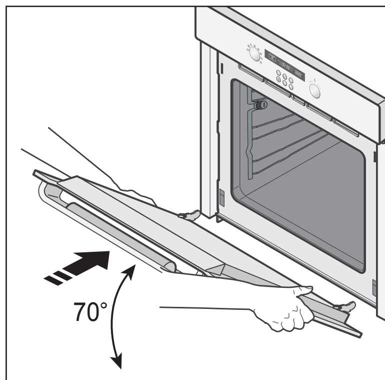
2. Obema rukama uhvatite strane vrata pećnice u sredini.

3. Okrenite vrata približno 70 ° dok ne uspete da izvučete šarke iz svojih ležišta-

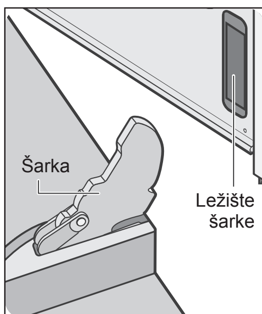


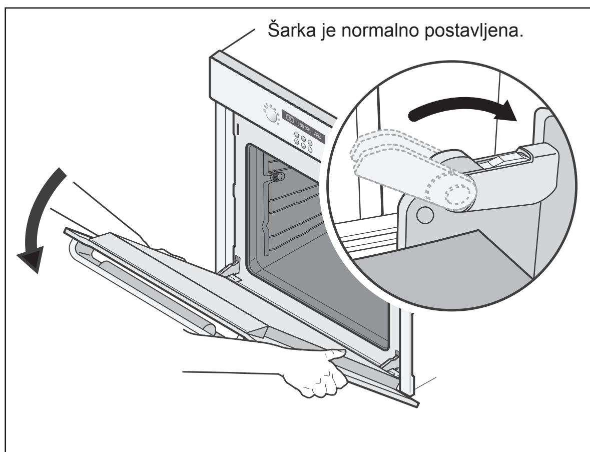
Stavljanje vrata

1. Dok su držači još otvoreni, poravnajte šarke sa ležištima.



2. Rotirajte vrata prema horizontalnoj liniji i zatvorite držače.





SR

Staklo na vratima pećnice

Na vratima pećnice se nalazi tri sloja stakla postavljeno jedno na drugo. Unutrašnje i srednje staklo može da se skine zbog čišćenja.

UPOZORENJE

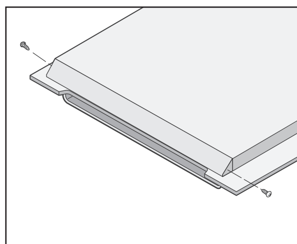
- Kada su vrata skinuta sa pećnice, držači treba da budu otvoreni.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili metalna strugala da čistite vrata pećnice; to može izgrebati površinu zbog čega može doći do prskanja stakla.
- Kada su vrata postavljena, skidanje nekih delova (stakla na vratima ili nekog drugog dela) sa vrata može da dovede do povrede.

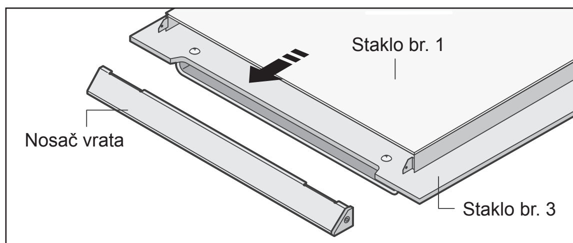
Pažnja

Staklo može da se slomi ako koristite preveliku silu, naročito na ivicama prednjeg stakla.

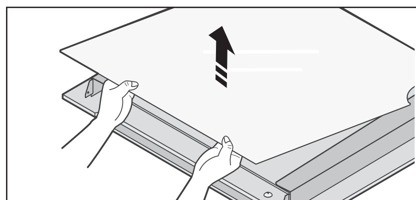
Rastavljanje vrata

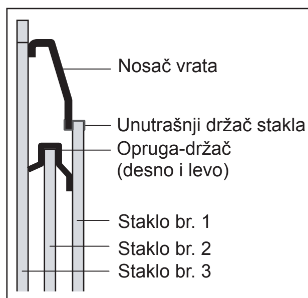
1. Skinite dva zavrtnja sa leve i desne strane vrata.
2. Skinite dve podloške i držač vrata i skinite dva zavrtnja koji drže ručicu.

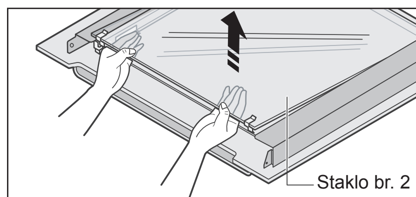




3. Skinite unutrašnje staklo, staklo br. 1, sa vrata.
4. Podignite staklo br. 2 i skinite dve opruge-držača sa vrha stakla.



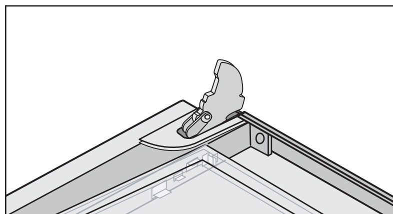




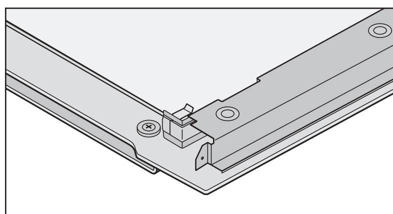
 Očistite staklo toplom vodom ili tečnošću za čišćenje i obrišite suvom mekanom čistom tkaninom.

SR

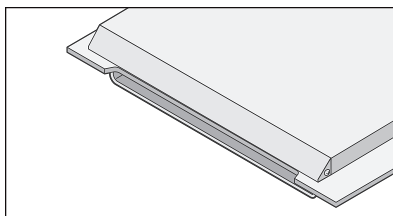
Sklapanje vrata



1. Očistite staklo i unutrašnje delove toplom sapunjavom vodom.
   - Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili gruba sredstva. Koristite sunđer sa tečnim deterdžentom ili toplu sapunjavu vodu.



2. Pričvrstite dve opruge-držače na vrh stakla br. 2 i stavite staklo br. 2 na položaj.
3. Pričvrstite staklo br. 1, nosač vrata i podloške.

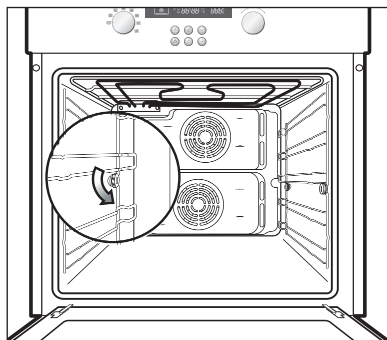


4. Obezbedite dva zavrtnja sa obe strane vrata.

Vođice

Da bi se očistila unutrašnjost pećnice, obe vođice mogu da se skinu.

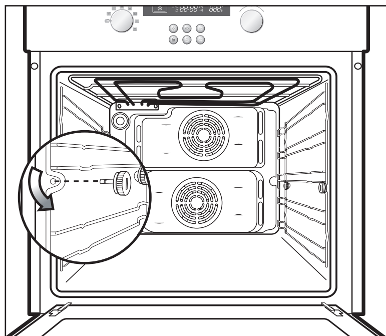
Skidanje vođica



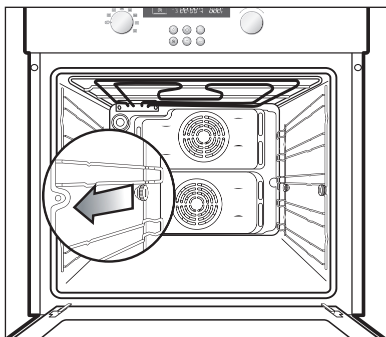
1. Okrenite zavrtanj na zadnjoj strani samo 2-3 puta u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu.

SR

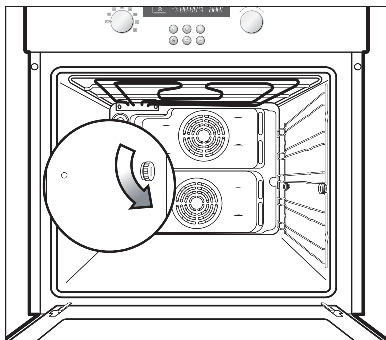
2. Skinite zavrtanj sa prednje strane okretanjem u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu nakon odbravljivanja vođice.



3. Povucite i skinite vođicu.

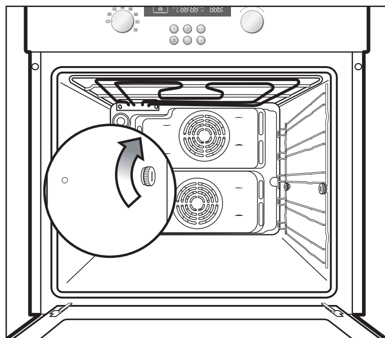


4. Skinite zavrtanj sa zadnje strane okretanjem u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu.

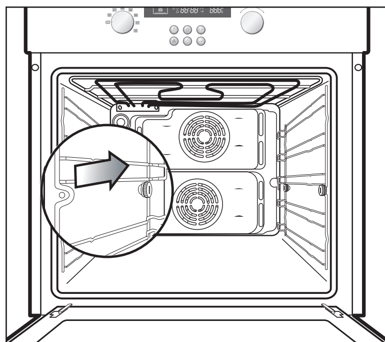


Stavljanje vođica

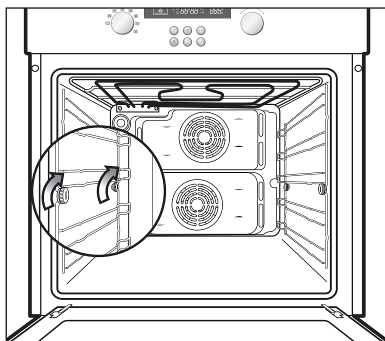
1. Stavite zavrtanj na zadnju stranu i okrenite ga samo 2-3 puta u smeru kretanja kazaljke na satu.



2. Stavite i gurnite unazad U oblik vođice prema zavrtnju.



3. Stavite zavrtanj sa prednje strane i stegnite oba zavrtnja.



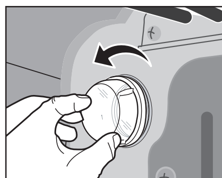
SR

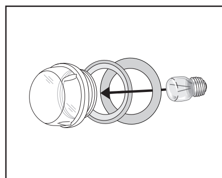
Zamena sijalice

 **Opasnost od električnog udara!**
Pre zamene sijalice u pećnici, učinite sledeće korake:
- Isključite pećnicu;
- isključite pećnicu sa glavnog napajanja i
- Zaštite sijalicu iz pećnice i stakleni poklopac postavljanjem tkanine na dno pećnice.

 Sijalicu možete kupiti u SAMSUNG servisnom centru.

Zamena zadnje sijalice na pećnici i čišćenje staklenog poklopca





1. Skinite poklopac okretanjem u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu.
2. Skinite metalni i tekstilni prsten i očistite stakleni poklopac.
3. Ako je potrebno, zamenite sijalicu jednom sijalicom od 25 vati, 230 V, 300 °C otpornom na toplotu.
4. Postavite metalni i tekstilni prsten u staklenu kapicu.
5. Zamenite staklenu kapicu.

Najčešće postavljana pitanja i rešavanje problema

Šta da radim ako se pećnica ne zagreva?

Proverite da li nešto od sledećeg rešava problem:

- Pećnica možda nije uključena. Uključite pećnicu.
- Sat možda nije podešen. Podesite sat (pogledajte odeljak “Podešavanje sata”).
- Proverite da li su odgovarajuće postavke primenjene.
- Možda je pregoreo osigurač u domaćinstvu ili se isključila sklopka. Zamenite osigurače ili uključite sklopku. Ako se ovo stalno dešava, pozovite električara.

Šta da radim ako se, čak i kada je postavljena funkcija pećnice i temperature, pećnica ne zagreva?

Možda je problem u internim električnim vezama. Kontaktirajte lokalni servisni centar.

Šta da radim ako se pojavi poruka o grešci a pećnica se ne zagreva?

Postoji kvar u internim električnim vezama. Kontaktirajte lokalni servisni centar.

Šta da radim ako trepće displej sa vremenom?

Došlo je do nestanka električnog napajanja. Podesite sat (pogledajte odeljak “Podešavanje sata”).

Šta da radim ako ne svetli sijalica u pećnici?

Sijalica se pokvarila. Zamenite sijalicu u pećnici (pogledajte odeljak “Zamena sijalice”).

Šta da radim ako ventilator iz pećnice radi iako nije bio podešen?

Nakon upotrebe, ventilator radi dok se pećnica ne ohladi. Pozovite lokalni servisni centar ako ventilator nastavi da radi i nakon hlađenja pećnice.

SR

Kodovi grešaka i bezbednosti

Kodovi grešaka i bezbednosti	Opšte funkcije	Rešenje
E-27 E-26 E-28 E-2C	**Greška u senzoru za temperaturu**	**Pozovite lokalni SAMSUNG servisni cenar.**
S-01	**Sigurnosno isključivanje** Pećnica je radila na postavljenoj temperature dug vremenski period.	**Isključite pećnicu i uklonite hranu. Pustite da se pećnica ohladi pre ponovne upotrebe.**
E-09 E-0A E-08 -SE- E-06	AGreška koja se pojavi u pećnici može da izazove pad performansi i probleme sa bezbednošću. Odmah prestanite da koristite pećnicu.	**Pozovite lokalni SAMSUNG servisni centar.**

Tehnički podaci

SR

Izvor napajanja	230 V ~ 50 Hz
Zapremina (koristan kapacitet)	65 L
Izlazna snaga	MAKS. 3400 W
Težina	
Neto	40 kg približno
Transport	44 kg približno
Dimenzije (Š x V x D)	
Spolja	595 x 595 x 566 mm
Otvor pećnice	440 x 365 x 405 mm



Kod br. DG68-00091N